le chailléran



PORTRAIT

Café de la Vallonnette

M-B Burnand



RENCONTRE

Yves Ryncki

Renée Hermenjat



MQC

Atelier informatique

Luc Fontolliet

442
OCTOBRE 2015

La rue est à vous

Parution 10 fois/année • 10'600 exemplaires • Cotisation Fr. 45.- • ccp 10-15643-0 le chailleran • www.lechailleran.ch

le chailléran



COUVERTURE
photo : Robert Ochoa

Edition
Association "Le Chailléran"
av. de la Vallonnette 12
1012 Lausanne
tél. 021 653 28 83
redaction@lechailleran.ch

Impression
PCL PRESSES CENTRALES SA
Case postale 137
av. de Longemalle 9
CH-1020 Renens 1
tél. 021 317 51
www.pcl.ch / info@pcl.ch

Publicités
Fabrice BASTIAN
pub@lechailleran.ch
076 546 86 33

PORTRAIT

Café de la Vallonnette Serge et Marilia Miceli


photo : mmb

Serge et Marilia Miceli ont repris le **café-restaurant de la Vallonnette** le 1er avril 2015 et en ont rapidement fait un endroit familial et agréable. Serge est aux fourneaux, sa femme Marilia au service secondée par sa belle-mère, bref une affaire de famille qui fait de ce café de quartier un lieu où l'on se sent bien. Serge a travaillé dans d'autres établissements pendant des années avant de se lancer à son propre compte. Il avait envie de proposer une cuisine simple mais qui a du goût, de travailler avec des petits artisans du coin, bref d'être lui-même un artisan des saveurs traditionnelles. Né d'un père italien et d'une maman suisse, il a eu envie de mélanger ses deux origines en proposant des plats issus des deux pays c'est pour cela qu'on peut savourer les filets de perche tous les vendredis et des bonnes pâtes en plus des plats plus traditionnels.

Pourquoi ce métier ?
Je suis tombé dans la marmite déjà tout petit ! Mon père tient des restaurants depuis plus de 30 ans, il a d'abord tenu le restaurant « Le Lavaux » à Lausanne pendant 10 ans, maintenant il dirige l'Auberge communale d'Epalinges depuis 20 ans. C'est venu tout naturellement pour moi de débuter dans la restauration, j'ai commencé par le service, ensuite je suis devenu cuisinier. J'ai été second à l'Auberge communale d'Epalinges pendant des années, cela n'a pas été facile de travailler avec mon père, c'était plus dur pour moi que pour les autres mais j'ai beaucoup appris.

Quel autre métier auriez-vous pu choisir ?
Rien d'autre ! J'ai parfois imaginé d'autres métiers pour avoir des horaires plus réguliers mais rien ne me venait à l'esprit, j'aime ce que je fais, je ne me vois pas faire autre chose.

Une anecdote ?
Quand j'ai voulu ouvrir mon propre établissement, j'avais une opportunité à Moudon qui pouvait se concrétiser assez vite. Par hasard j'ai vu l'annonce pour la Vallonnette, je suis venu visiter, j'ai discuté avec le propriétaire, dit que j'étais intéressé mais pendant deux mois, je n'ai eu aucune nouvelle. J'ai donc relancé celui de Moudon qui m'a envoyé le bail et alors que j'étais prêt à signer le propriétaire de la Vallonnette m'a contacté pour me dire qu'il m'avait choisi pour reprendre cet établissement. A deux heures près, j'aurais signé pour Moudon… Je suis content car j'aime le quartier, j'ai fait le bon choix.

Votre plat préféré ?
Les spaghettis « aglio, olio e peperoncino ».

Un endroit où vous aimeriez passer des vacances ?
Dans la région de Sauternes, au Sud de Bordeaux.

Le mot à piocher ?
Un mot : famille. Importante pour moi la famille. J'aime travailler en famille, avec ma femme et ma mère. Nos filles peuvent venir ici, je fais aussi ça pour elles, peut-être qu'un jour, elles travailleront elles aussi avec moi, avec nous.
C'est à ce moment-là, qu'Anna (4 ans) qui suivait notre conversation a dit : « Je travaillerai avec papa, je ferai la cuisinière »

Marie-Béatrice Burnand

Café-restaurant de la Vallonnette
Av. de la Vallonnette 24
Tél : 021 652 51 58
Ouverture : tous les jours de 9h-23h sauf dimanche fermé.

LES PAPILLES

Le filet mignon



photo : vi

Le cochon, toute une histoire
Cet animal vient de la famille des suidés. Sa morphologie a bien changé depuis sa domestication puisqu'il n'a plus besoin de chasser pour manger, il est plus petit, ses dents aussi et sa peau à l'origine noire est plus claire et rosée. Chez les musulmans il a la réputation d'être sale et maléfique d'où l'interdiction de sa consommation par Mahomet. En Chine, le porc est très apprécié et le peuple l'introduit dans les croyances asiatiques, c'est un signe astrologique ! On le dit très sensible, loyal et non violent.
C'est un animal omnivore, facile à nourrir puisqu'il mange les restes que l'homme ne mange pas.

Achat et conservation du filet de porc
C'est une pièce moelleuse et assez coûteuse située entre la pointe de filet, les côtes, le filet. On l'appelle aussi noisette. Il y a deux filets par porc.
Lorsqu'on l'achète il vaut mieux préférer une bête élevée au grain et en plein air. La texture du filet doit être ferme et très rosée. Il ne faut pas que le porc soit trop humide mais qu'il soit un peu persillé il tiendra ainsi mieux à la cuisson et ne sèchera pas.
On compte environ un filet de 600 à 800 grammes pour 4 personnes. Le laisser dans son papier d'emballage s'il n'est pas cuit tout de suite, on peut aussi le badigeonner d'huile d'olive en attendant sa préparation. Ne pas le laisser plus de trois jours au réfrigérateur.
Il peut aussi être congelé mais pas plus d'un mois ou deux pour un filet mignon frais.

Annemarie Urech

Filet mignon en croûte au miel et au sésame

800 grammes de filet mignon
Graines de sésame
1 jaune d'œuf
Beurre
Miel
Pâte feuilletée
Sel et poivre
Pour la sauce :
5 cuillères à soupe de crème
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de moutarde

Faire sauter le filet durant 10 minutes dans un mélange beurre et huile. Bien le retourner, il doit être doré. Saler et poivrer et le laisser refroidir. L'enrober de miel. Emballer la viande avec la pâte feuilletée et dorer avec le jaune d'œuf. Ajouter par-dessus les graines de sésame. Préchauffer le four à 180 degrés et ajouter le filet. Laisser cuire pendant 30 minutes. La croûte doit être bien dorée mais pas noire ! Préparer la sauce. Dans une casserole faire chauffer la crème, la moutarde et le miel. Mélanger délicatement. Couper le filet en tranches épaisses et rajouter la sauce par-dessus. Servir avec une salade de doucette aux noix.

Filet mignon à l'ancienne

1 filet mignon d'environ 600 grammes
180 grammes de moutarde en grains
500 grammes de champignons variés
1 dl de crème
1 gros oignon
2 échalotes
Huile d'olive
Sel et poivre

Commencer par peler et émincer l'oignon et les échalotes. Préparer les champignons en les passant très rapidement sous l'eau froide et couper les pieds. Bien les nettoyer à sec. Détailler le filet de porc en tranches (environ 12 morceaux). Dans une sauteuse ou une poêle haute faire chauffer l'huile d'olive et sauter rapidement les échalotes et l'oignon, ajouter les champignons et laisser fondre une dizaine de minutes, enlever de la sauteuse, réserver et ajouter les morceaux de filet mignon en rajoutant un peu d'huile d'olive. Retourner et faire dorer l'autre face. Saler et poivrer et rajouter les oignons et les champignons. Baisser le feu et ajouter la moutarde, bien mélanger et laisser cuire pendant 15 minutes. Mettre un couvercle et surveiller la cuisson, éventuellement ajouter un peu d'eau. Au bout de 15 minutes verser la crème sur le tout et prolonger la cuisson encore 15 minutes. Ne pas tarder pour servir.

Filet mignon aux citrons et lait de coco

600 à 800 grammes de filet mignon
1 citron vert
1 citron jaune bio
1 morceau de gingembre frais
1 gousse d'ail
3 dl de lait de coco
Coriandre
1 cuillère de baies roses
Huile d'olive
Sel et poivre
Epice aux 5 parfums

Faire dorer le filet mignon entier dans une sauteuse, dans l'huile d'olive. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'épice aux 5 parfums. Réserver dans un plat. Peler et râper le morceau de gingembre. Peler la gousse d'ail et l'écraser. Préparer les citrons en les lavant bien et en prélevant les zestes. Les presser et recueillir le jus. A la place de la viande rajouter un peu d'huile et faire fondre le gingembre et l'ail. Remettre la viande, ajouter le lait de coco, le jus des citrons et le zeste du citron vert bien ciselé très fin. Ebouillanter les zestes de citron jaune et les garder pour la garniture. Couvrir la viande et la laisser cuire pendant 25 minutes. Surveiller. Couper la viande en tranches, rajouter la sauce, ciseler la coriandre, l'ajouter sur le tout et parsemer le plat avec les zestes de citron jaune et les baies roses (il en faut à peu près 1 cuillère à café). Servir avec un riz parfumé ou basmati.

RENCONTRE

La course des 5 jours du Léman est la plus longue régate en eau fermée sans assistance et réunit des équipages en double sur des bateaux de type "Surprise" et dure comme son nom l'indique 5 jours et autant de nuits ! Ici Patrick Quennoz et Loris von Siebenthal, vainqueurs en 2014.
photo : yr

Yves Ryncki, photographe nautique

Un Chailléran « pur sang », paisible, discret. Et pourtant !
« Sympathiques et serviables » affirment ses voisins, « Ils ont un beau jardin. Madame s'occupe beaucoup de sa petite-fille ».
Tranquilles ? Pas vraiment...
Yves Ryncki court aux quatre coins du monde pour prendre des images nautiques stupéfiantes. Son épouse l'accompagne souvent, avec bonheur, mais ne navigue pas. Pour mémoire son mari a couvert, entre autres :

- Bol d'Or du Léman (30 éditions)
- Régate des Vieux Bateaux, La Tour de Peilz, 30 éditions.
- Brest 96 Semaine du Golfe du Morbihan(2015)
- America's Cup Jubilee (GB) 2001
- America's Cup Auckland, 1999, 2003.
- Etc.

Yves Ryncki – fils, père et grand-père de Chaillérans a commencé par le « lacustre » et reste amoureux du Léman de son enfance. Parfois son fils tient la barre pendant que papa opère... Mais le plus souvent il travaille seul. Stupéfaction des témoins : « Comment parvient-il à barrer d'une main, et photographier de l'autre... au plus près des bateaux, même par gros temps ? »
Yves Ryncki a bien voulu recevoir Le Chailléran... qui espérait faire frémir ses lecteurs au récit des aventures de l'intrépide navigateur: tempêtes, ouragans, mer déchaînée. Las... notre héros est résolument modeste. Certes il admet avoir vécu de sérieuses émotions : « Oui, une fois j'ai passé à travers une vague et perdu un appareil ... » Depuis 20 ans, Yves Ryncki est basé dans son studio « à l'ancienne », bourré de matériel ultra moderne, dans un sympathique quartier vieillot, « Le Calvaire »... qui porte bien mal son nom.

Bio rapide
Yves Ryncki naquit à Chailly, en 1949. Il a grandi au temps révolu des « Trente glorieuses ». Toute la famille s'éclatait « au lac ». Beaux souvenirs... et amour de la voile. Adolescent, il découvre la mer, à l'école de voile des « Glénans », un peu scoute, basée sur une île de l'archipel du même nom au large de la Bretagne
Puis il se prend d'une seconde passion, la photo, tout en menant, avec succès des études universitaires. Il prend des cours et se lance à 35 ans en indépendant. D'abord des images commerciales : il faut bien gagner sa vie. Devenu régatier aux niveaux national et international, toujours son appareil à la main il s'en donne à cœur joie. Mais, il le proclame, malgré le succès, cette passion reste un hobby, même si ses images sont publiées dans des revues nautiques.
L'homme ne cherche pas la gloire. Ni le titre d'artiste « je suis et reste un artisan » affirme-t-il. Certes, il a exposé, maintes fois, mais seulement « quand on vient me chercher... ».
Au cours de ses voyages, de l'Inde à Cuba, en passant par l'Islande, le Proche-Orient, la Nouvelle Zélande et autres rivages, il prend sur le vif des images remarquables, paysages insolites : portraits, scènes de la rue, monuments...comme la grande mosquée des Omeyades à Damas ou le site de Palmyre, avant sa récente destruction.
Il sait capter des ambiances dans ses séries, « Sea Side » et « Derrière la vague». Insolite ce « Vendredi jour du poisson ». Il joue des couleurs, des contrastes et des reflets nacrés de la marée toute fraîche. Etonnantes ses « natures mortes » qui font songer à Soutine.
Pas d'exposition à l'horizon... pour voir ces images, une seule solution: naviguer sur le Net...

Renée Hermenjat

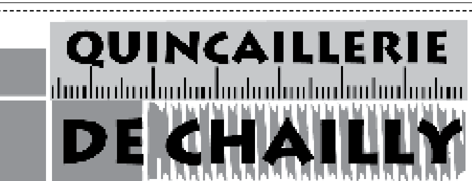
www.photonautique.ch
www.ryncki.ch











Avenue de Victor-Ruffy 37
1000 Lausanne 12
Tél. 021 653 45 66
Fax 021 652 11 32

Quincaillerie - outillage - outillage électrique
visserie - ferrements - systèmes de fixation
jardinage - ménage - électro-ménager
électricite - matériel de conciergerie



Av. de Béthusy 88
1012 Lausanne
Tél. 021 652 44 91
Fax. 021 652 45 12
E-mail:
chailly@kauffmannag.ch

Vos spécialistes à Chailly

vous proposent leur sélection d'automne



Av. de Béthusy 86
1012 Lausanne
Tél. 021 652 99 66
www.epiceriechailly.ch

Viande	Charcuterie	Traiteur	l'Epicerie
Chasse fraîche sauvage	Jambon Pata Negra	Accompagnement pour chasse	Poisson frais de mer et du lac
Gibier à plumes sauvage	Jambon de Parme	Terrines et pâtés de chasse	Chocolats de la Chocolatière
Volaille de Bresse	Jambon San Daniele	Civet de chevreuil et de cerf	Champignons frais
Boeuf Simmental	Plats garnis	Foie gras maison	Fromages affinés
Agneau du Limousin	Assortiment cocktail	Caviar d'élevage d'Aquitaine	Douceurs de chez Augnet
Porc Iberico	Jambon à l'os	Emincé de veau aux morilles	Vins suisses et du monde

Toute l'équipe de vente se réjouit de votre prochaine visite !

ACTUALITÉ

...du quartier

Chailly 2030



Retour sur « La rue est à vous »
Pluie, pas pluie ? C'est sous les gouttes que la journée a débuté. Puis une énergie, celle du soleil et des gens, s'est emparée de la fête. Sourires radieux, paroles, musiques et aide généreuse ont façonné cette journée.
Les habitants ont pu, le temps de la fête, s'approprier l'espace publique qu'est la rue. Utilisée autrement, elle a permis à tous de se déplacer à vitesse d'homme ou de vélo pour permettre la rencontre et la célébration.
Nous avons entendu plusieurs fois « Vive Chailly ! » lors de ce dimanche. En effet, le quartier vit et a une âme. Et nous souhaitons tous que cela continue.
Cette fête était l'exemple vivant que les gens, les associations, les commerçants d'un quartier peuvent faire énormément en collaborant sur des projets communs. Le Service des routes et de la mobilité nous a soutenu et nous a fait profiter de son expérience. Un grand merci à celui-ci, aux groupes et particuliers qui ont été généreux financièrement et/ou de leur temps pour faire de cette journée un évènement magnifique.
C'est ensemble qu'il est possible de construire un avenir durable et c'est cet ensemble qui donne une âme au quartier !
Associations, particuliers et commerçants nous pouvons être fiers; cette fête du 13 septembre a été celle des Chaillérans ; La rue était à nous, était à vous !

Les photos officielles sont disponibles sur le site de la Ville : lausanne.ch/chailly

Catherine Proteau
pour Chailly 2030

Balade d'automne

Pour une balade d'automne
J'ai l'âme curieuse et j'aime découvrir de nouveaux chemins...j'aimerais vous parler de celui qui débute au rond-point de la Perraudettaz – que vous pouvez atteindre en suivant le chemin du renard depuis le pont de Chailly ou en prenant le bus 9 jusqu'à l'arrêt « Perraudettaz »
Depuis le rond-point, remontez l'avenue du Léman sur 50m, sur le trottoir de gauche en direction de Lausanne. Puis prenez le premier chemin sur la gauche qui suit les traces du renard...vous arrivez alors tout près de la rivière la Vuachère, mais vraiment tout près....dans un endroit fort romantique, avec une belle place sous les arbres pour pique-niquer, ou un banc pour vous reposer en regardant la rivière se balader à faire des détours entre les cailloux....on se croirait en pleine campagne alors qu'on est au cœur de la ville !
Et si l'envie vous prend de prolonger cet instant magique, suivez encore le chemin du renard (qui longe la rivière) jusqu'au restaurant Grotto2, qui offre une délicieuse terrasse au bord de l'eau...oui ! au bord de la Vuachère ! et...bon appétit !!

Pour tout renseignement : Micheline Ravenel Chollet
021/729 72 41

Si vous désirez nous signaler un décès, merci d'envoyer un court message à :
redaction@lechailleran.ch

Le Chailléran

Le Chailléran
10x par an dans vos boîtes à lettres !
Jusqu'à quand ?

Pour que vive Le Chailléran, cotisez et versez la somme de votre choix sur le CCP : **10-15643-0**

- Dès 45.-/an, vous devenez automatiquement membre de l'Association.
- Pour 60.-/an avec la mention « par Poste », votre journal vous parviendra sous enveloppe par la poste (45.- de cotisation et 15.- de frais).
- Tous les dons sont les bienvenus !

Une autre façon de nous soutenir !

Souscrivez à l'achat d'un t-shirt du Chailléran.



Envoyez un mail à :
redaction@lechailleran.ch
avec vos coordonnées, le nombre de pièces désirées et leurs tailles (M, L, 116, etc...).
Versez la somme dûe sur le CCP : 10-15643-0 jusqu'au 30 novembre 2015 avec mention t-shirt, vous recevrez votre paquet avant les Fêtes.
Le t-shirt : 25.-, sur chaque pièce, **10.-** reviendront au journal.

Le Chailléran,
10x par an dans vos boîtes à lettres !
Jusqu'à quand ?
Encore longtemps, grâce à vous !
MERCI !



PROGRAMME

Activités d'octobre

Accueil ados

Les mercredis, de 15h à 19h, pour les 12-15 ans
Programme :
- 7 octobre : Tournoi de fléchettes
- 28 octobre : Bricolage Fête de la citrouille

Un jeudi sur deux, de 16h à 18h, pour les filles dès 12 ans
Dates : 8 et 29 octobre

Les vendredis, de 16h à 19h, pour les 16 ans et plus

Conseil des Enfants

6 – 12 ans
Le prochain conseil des enfants aura lieu le
vendredi 9 octobre à 16h



Les numéros de la MQC

Infos et inscriptions aux cours et activités
Tél : 021 653 28 83
Mail : info@animation-chailly.ch
Locations
Tél : 021 653 28 47
Mail :
location@animation-chailly.ch
Direction et secrétariat :
Tél : 021 653 72 66
Réservations et infos spectacles
Tél : 079 454 07 24
Mail :
spectacle@animation-chailly.ch
Site de la MQC
www.animation-chailly.ch

Exposition de photos



Cette année les Places au Soleil ont 15 ans.
A cette occasion, le photographe Sylvain Chabloz, a été mandaté afin de capter les différentes ambiances de cette manifestation. Durant l'été, il s'est déplacé sur les différentes places de jeux de la ville pour y prendre des clichés.

Vous êtes invités au vernissage de l'exposition le :
Mercredi 7 octobre à 15h à la Maison de Quartier

Venez nombreux !

L'exposition sera visible à la Maison de Quartier du 7 octobre au 10 novembre 2015.



Vacances d'automne

du 12 au 16 octobre, de 14h à 18h
Semaine d'accueil libre !
Pour les enfants, les adolescents, les familles, les adultes.
Gratuit et sans inscription

Programme d'activités
enfants/adolescents:
Lundi 12 octobre
Flipbook et peinture
Mardi 13 octobre
Création de cosmétiques
Mercredi 14 octobre
Atelier bijoux
Jeudi 15 octobre
Cuisine
Vendredi 16 octobre
Bricolages d'Halloween

Tout au long de la semaine:
Activités familiales:
dessin, jeux de société, baby-foot, pétanque, balades, cuisine, ...
Réalisation d'un court métrage Kesako par les enfants
Atelier carton

La Cafétéria sera ouverte.

Les enfants restent sous la responsabilité des parents.

Programme sous réserve de modification.

Fête de la citrouille

De la soupe à la convivialité ...
Pour petits et grands

Vendredi 30 octobre
De 16h à 20h

Jeux et bricolages pour les enfants
Soupe à la courge offerte
Cafétéria ouverte

Venez nombreux !

Gratuit et sans inscription
Les enfants restent sous la responsabilité des parents



Concert/Vernissage



© Sylvain Chabloz

KifKif
Vernissage de son nouvel album

Jeudi 5 novembre 2015 à 20h

KIFKIF, c'est toujours 5 musiciens (et plus si affinités), touche-à-tout, qui passent du rock à la pop, du swing au blues, du folk à la musette, et qui chantent leur répertoire à 3 voix.
Ils ont enregistré leur nouvel album en février à la Maison de Quartier et reviennent vous le présenter et en fêter la sortie avec vous.

Entrée libre, KifKif a le plaisir de vous inviter



© Parissa Lee : dépression de Dancalie

Lecture musicale

Lecture musicale / Dès 12 ans
Samedi 31 octobre et dimanche 1er novembre 2015

Le Lion d'Abyssinie nous regarde
De Luisa Campanile

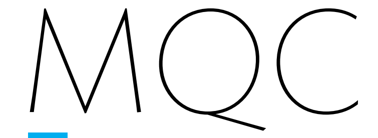
Une femme de cinquante ans vient s'installer chez sa mère avec son fils de vingt ans, suite à sa séparation conjugale. Au même moment, elle traverse une autre crise: son bureau d'architecture délocalise. En arrière-fond de cette double crise et de la promiscuité intergénérationnelle ressurgit le passé colonial du grand-père. Le retour du refoulé est pris en main par le fils. Il n'y aura pas de solution face à la culpabilité. Cependant, pour traverser la nuit, il y aura des liens encore à nouer.

« Dans l'histoire que je raconte, la fille est une femme qui est dans l'air du temps : elle est active, dynamique, se pose des questions et veut choisir sa trajectoire de vie. Mais, voilà que celle-ci se heurte à des obstacles qui sont eux aussi caractéristiques de cet air du temps dont un qui nous pend constamment au nez: l'incertitude, devenu un principe de vie.
Dans cette pièce, je voulais surtout parler de l'incertitude affective, existentielle.
Les personnages que je campe sont suspendus dans l'espace et le temps ».
Luisa Campanile

Samedi 31 octobre : 17h et 19h
Dimanche 1er novembre: 17h

Plein tarif : CHF 20.-
Tarif réduit : CHF 15.-

Distribution :
Comédiens : Valeria Bertolotto, Jérôme Denis, Yvette Théraulaz
Compositeur/saxophoniste:
Antoine Auberson



Atelier informatique
Luc Fontolliet


photo : sc

Maitrisez vos outils informatiques en toute simplicité !
Depuis 6 ans déjà, la Maison de Quartier organise un atelier informatique proposant à tout un chacun un accompagnement dans son utilisation des outils informatiques. Cet atelier est reconduit cette année, sous la forme d'une permanence.

La technologie évolue...
Ordinateurs plus puissants, nouveaux systèmes d'exploitation, tablettes et téléphones mobiles de plus en plus perfectionnés, nouvelles applications et moyens de communication... Chaque année apporte son lot de nouveautés !

Inquiétant? Repoussant? Déroutant? Il est parfois difficile de s'y retrouver.

Les besoins restent...
Un membre de la famille qui part à l'étranger, l'acquisition d'un nouveau téléphone dit « intelligeant » ou des photographies rapportées de vacances et nous voilà avec le besoin de communiquer, de partager et de traiter de l'information.

Le monde numérique nous rend de précieux services et peut, parfois, nous amener à changer nos habitudes. Et ce n'est pas toujours aussi facile qu'imaginé...

Et l'animateur change !
Ingénieur indépendant en communication, formateur pour adultes et spécialisé dans les systèmes d'information pour personnes handicapées de la vue, je vais reprendre l'atelier d'informatique à la suite de Laurent Monnier. Mes thèmes préférés: la simplicité et l'accessibilité! Venez donc solliciter mon aide et me faire part de vos besoins pour un usage efficace et sûr des outils informatiques.

Permanence hebdomadaire
Tous les vendredis matins, venez avec votre matériel (ordinateur, téléphone, tablette) pour poser toutes les questions qui vous préoccupent. La permanence se déroule dans une salle multimédia équipée de cinq ordinateurs fixes et d'une imprimante. Du Wi-Fi est également disponible.
L'atelier s'adresse à tous, quel que soit son niveau. Découvrir, apprendre et prendre confiance sont les premiers pas qui vous permettront d'aller plus loin. A terme, des cours collectifs pourront être organisés pour approfondir une thématique particulière.
Les thèmes suivants seront probablement abordés: courrier électronique, navigation sur Internet, recherche d'information, stockage et sauvegarde de documents, appareils photos numériques, voire même réseaux sociaux, mais ce sont les participants qui font part de leurs besoins.

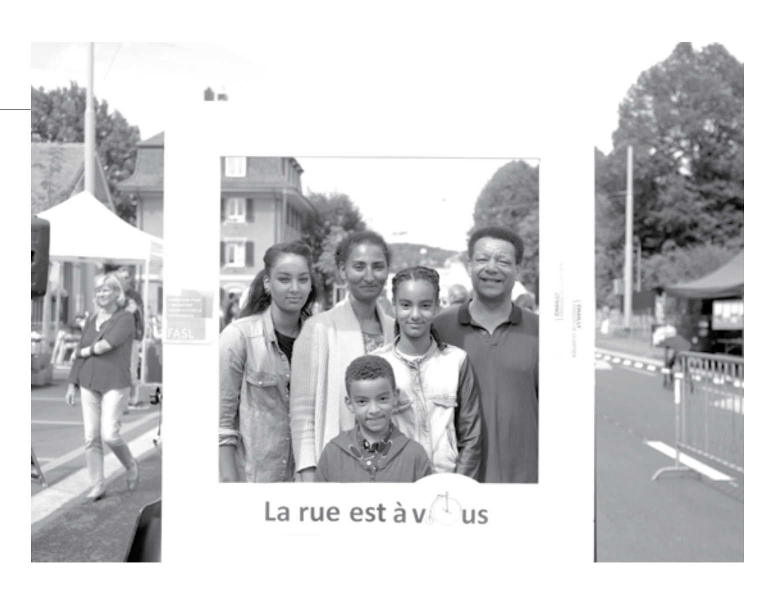
Tous acteurs de la société numérique
L'atelier informatique et multimédia s'inscrit dans une vision de rencontre et de partage, dans la volonté que chacun puisse prendre part à la société numérique en y apportant ses connaissances et de sa personnalité.
L'informatique donne parfois l'impression de nous éloigner les uns des autres, mais elle peut aussi nous rapprocher. Etre capable de communiquer, à distance ou juste là, autour de nous; et vivre un moment convivial, tous les vendredis matins à la Maison de Quartier.

Soyez les bienvenu-e-s!

Horaires : Tous les vendredis matins de 10h00 à 12h00 (hors vacances scolaires).
Renseignements : 021 653 28 82

IMAGES

La rue est à vous
dimanche 13 septembre



Clic-clac au au stand de la Maison de Quartier.
Quelques images, toutes les autres à découvrir sur :
http://www.animation-chailly.ch/











photos : Robert Ochoa
gestion des images : Sylvain Chabloz

ENGAGEMENT

Yolanda Rickli, trois semaines de volontariat en Inde



photo : np

Yolanda est une jeune femme de 25 ans, ouverte, joviale et sympathique, lausannoise depuis toujours, chaillérane durant ces 4 dernières années.
On peut dire qu'elle a plusieurs cordes à son arc, puisque en plus d'une activité d'esthéticienne diplômée, elle accomplit des missions pour Securitas et donne des cours de Zumba. La Zumba est un sport apprécié dans les salles de fitness et les cours de danse, qui stimule le cœur au moyen de danses diverses et de rythmes latinos très entraînants.

Désireuse de s'investir dans une activité sociale, elle souhaitait consacrer trois semaines à un séjour en qualité de volontaire dans un pays du Sud. Mais pas facile de trouver une telle opportunité. D'ordinaire, pour avoir le temps de produire un travail utile, on compte qu'un tel séjour doit durer plusieurs mois. C'est finalement Nouvelle Planète, ONG (Organisation non-gouvernementale) bien vaudoise qui lui a permis de réaliser son projet. Nouvelle Planète est active depuis 1986 dans une quinzaine de pays, où elle soutient des projets d'entraide concrets qui visent à améliorer la situation des populations défavorisées tout en préservant leur environnement. Elle organise en particulier des camps de jeunes (17 à 35 ans, en moyenne 21 ans) de trois semaines au Sénégal, à Madagascar, en Inde et au Vietnam. Six voyages ont lieu pendant l'été qui connaissent un succès indéniable, puisqu'ils sont tous complets. C'est ainsi que Yolanda a participé à un groupe de 13 jeunes filles et jeunes femmes romandes avec l'objectif de se rendre dans un village du centre de l'Inde pour s'occuper d'aveugles, de sourds-muets et de lépreux. Il faut savoir que, si l'Inde est un pays dit "émergent", il a encore de grands progrès à faire lorsque l'on sait que le coût des soins est de 61 dollars par habitant contre 8'980 en Suisse ...

La préparation a consisté en quatre briefings présidés par un animateur qui leur a donné les conseils utiles, notamment en matière d'habillement, de vaccinations, de médicaments à prendre avec soi ainsi que sur les coutumes et la religion. Ces rencontres leur ont aussi permis de faire connaissance. Le projet prévoit aussi que les participantes récoltent des fonds avant le départ pour contribuer à son financement. Elles se sont adressées à leurs proches et ont monté des stands et animations à l'occasion d'événements sportifs.

Puis c'est le départ en juillet de cette année et l'arrivée dans un autre monde: 30 degrés, la mousson, l'humidité. Dans le village, des vaches sacrées par troupeaux. Le logement en chambres à 4 lits, avec un seau pour la douche. Les handicapés sont servis par les jeunes filles. Des animateurs locaux de Nouvelle Planète sont présents. La nourriture se compose de quelques substances de base, riz, lentilles et quelques légumes. Après trois semaines de ces menus peu variés, Yolanda de retour dit à sa mère "Fais-moi n'importe quoi, mais pas du riz". La cohabitation entre les jeunes filles du groupe se passe bien. En revanche, l'absence de wi-fi est difficile à supporter pour les plus jeunes qui n'ont jamais vécu en-dehors d'un environnement connecté.

Mais laissons Yolanda décrire ses activités avec les handicapés:
J'ai fait toutes sortes de choses inhabituelles pour moi: planter du riz, faire des tapis, préparer les repas et surtout faire les bandages des lépreux le matin à 6h (NB: la lèpre n'est pas contagieuse si elle est soignée).
La difficulté, c'est que quelques-uns de nos interlocuteurs parlent un anglais basique, les autres l'hindi et que les sourds-muets s'expriment par signes.
Et pourtant, nous avons donné des cours aux enfants aveugles, nous avons réussi à les faire chanter en français, nous avons dansé, nous avons joué au ballon avec eux. J'ai vécu des moments émotionnellement très forts.
Ces handicapés sourient et sont heureux parce que l'on s'occupe d'eux, alors qu'ils sont souvent rejetés dans leurs communautés naturelles. Les enfants s'expriment beaucoup et sont joyeux car ils peuvent aller à l'école, contrairement à de nombreux enfants indiens qui n'ont pas cette chance.

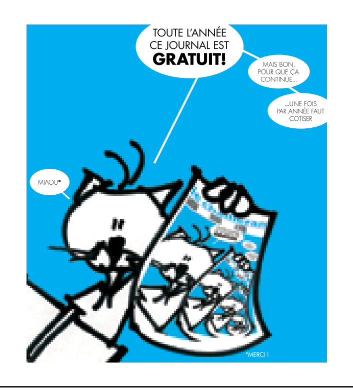
A la fin du stage, nous avons bénéficié de trois jours de tourisme accompagné pour visiter New-Dehli et le Taj Mahal.

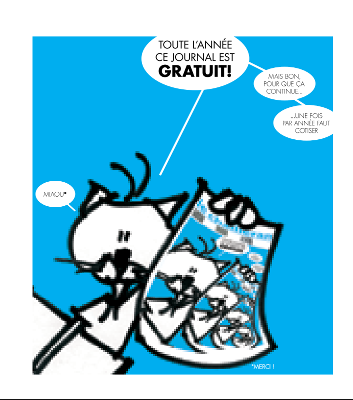
Le retour sur terre, c'est à dire en Suisse, a été dur. Ici, personne ne parle dans le bus et il est difficile de faire partager les expériences vécues là-bas. C'est pourquoi nous souhaitons garder le contact entre nous, notamment lors de la séance de debriefing que va organiser Nouvelle Planète.

Même si l'on ne peut pas changer le monde en trois semaines, j'ai le sentiment d'avoir été utile. Le service des autres est la source d'un grand enrichissement personnel.

Jean-Jacques Gloor

y-rickli@hotmail.com
Nouvelle Planète
Av. des Boveresses 24
1010 Lausanne
Tél: 021 881 23 80
Mail: randin@nouvelle-planete.ch
www.nouvelle.planete.ch





SOURIRE

Pitié pour les yeux

photo : vi

… non, excusez-moi, faute de frappe, je voulais dire **« Vieux »,** avec une majuscule, car les Vieux, ce sont des personnes, des citoyens, électeurs, consommateurs et tout et tout. Et ces Vieux, ils ont des problèmes avec leurs yeux. En raison de l'âge. Parce qu'avec l'âge la vue baisse, et les lunettes ne font pas tout. Et comme la durée de la vie s'allonge, il y a de plus en plus de Vieux et donc de plus en plus de Vieux qui ont des problèmes avec leurs yeux. Mais il y a aussi des «pas vieux » qui ont des problèmes avec leurs yeux. C'est congénital.

Le problème des Vieux et des « pas vieux » qui ont des problèmes avec leurs yeux, c'est surtout la faute du « gris typographique » très tendance aujourd'hui. Pour économiser de l'encre ou faire branché? Pas de doute, la tendance typographique est au « light », voire à « l'ultralight ». Plus smart, peut-être, mais très inconfortable pour la majorité des lecteurs.

De plus, que penser des polices ... « police de caractère », « police bâton »... Qu'importe le look des «empattements » et autres subtilités. Le résultat est là. La typographie moderne propose aux yeux des lecteurs, de tous âges, des textes aux caractrères trop petits, trop « pâles », en gris, sur papier pas très blanc ! Ou pire encore sur papier coloré. Vrai de vrai.

J'ai sous les yeux une brochure des respectables Editions Jouvence. Elle concerne les préceptes des Toltèques (très à la mode les Toltèques ces temps-ci), imprimés rouge sur fond rose. Précision : deux sortes de rose : l'intro sur fond rose vif et un fond rose, plus pâle, pour les textes - excellents d'ailleurs. Mais lecture difficile pour les « vieux yeux », même chaussés de loupes et/ou de lunettes.

A noter que les journaux, surtout les quotidiens et les magazines, sans doute soucieux de leur chiffre d'affaire, continuent de publier noir sur blanc (heavy en terme typographique). Ils ont dû calculer qu'en « imprimant pâle », ils économiseraient de l'encre, certes, mais que les lecteurs-lectrices, de plus de cinquante ans, forment leur plus importante clientèle. Leurs « fidèles lecteurs » sont ceux et celles qui prennent encore le temps de déguster tranquillement leur canard-papier, en sirotant leur café. Et ils ont intérêt à les choyer ces lecteurs en voie de disparition. Car leurs descendants ne feront pas la relève. Ils préfèrent « tactiler» allègrement sur leur écran pour se gaver de news et de buzz..

A noter que les caractères gris clairs sont surtout l'apanage des revues « sérieuses ». Dommage car les sujets traités sont généralement instructifs, passionnants, mais fatiguants pour les yeux du lecteur.

Quand à déchiffrer la composition et le mode d'emploi indiqués sur les médicaments (ah, ces effets indésirables...) aliments, produits de lessive, de bricolage, la mission devient impossible. Même sous un vif éclairage. La loupe devient indispensable en maintes ocasions.

La loupe... vous avez dit loupe ? N'y aurait-il pas là une piste juteuse pour un nouveau business ? Des loupes rondes, carrées, rectangulaires... loupes de luxe, serties d'or, loupes de poche, de sac à main, de salle de bain, loupes sous-marine pour observer la micro-faune aquatique...

Un nouveau créneau commercial quoi. Et vive le consumérisme !

Renée Hermenjat

LES MOTS CROISÉS

nº 442

Jean-Claude Issenmann

Le zèbre est-il noir strié de blanc ou blanc avec des rayures noires? La grille est-elle noire avec des cases blanches ou blanche avec des noires ? Les cases noires sont-elles la marque d'un échec ou une île bienvenue sur un océan verbeux? Je tourne et retourne ces questions fondamentales alors que je piaffe dans la file d'attente pour une saucisse grillée et des frites à la fête du quartier. C'est dimanche, donc demain lundi, date limite pour envoyer ma grille à la rédaction de votre journal favori et j'ai tout juste esquissé les 27 lignes qui en se croisant ont généré 156 cases. Blanches et immaculées. Donc sans lettre à l'intérieur. En un mot comme en cent, tout est à faire. Il faut en vitesse que je trouve 54 mots anodins, 54 définitions tordues, 23 cases noires, une saucisse striée et une portion de frites. « Pour les frites faudra attendre encore 10 minutes ! » claironne l'assistante du rôtisseur qui ne se rend pas compte de l'urgence. « Et y'a plus de mayonnaise ! ». Frustré par son absence, en 10 lettres.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	■									■			■
2		O											
3					■	C	■	O					
4			■	■						■		H	
5													
6							■				■		
7			■					■				■	R
8				■	■	■			■				
9					A				■				
10		O			■						■		
11													
12	■						■						■

Horizontal

/**1.** Il prend sa vie en main. Se manifeste avant la matière. /**2.** Elles courent entre deux buts. /**3.** La meilleure est souvent la pire. Commune du Piémont. /**4.** Dans dans l'Emmental. On s'y bouscule en cette saison. Au milieu des 68èmes. /**5.** Natives d'un touristique paradis. /**6.** Forme d'asseoir. Centre réputé de la marionnette. Élu dans sa plus simple expression. /**7.** Moitié de compagne. Égaré à Portland (Oregon). Brusque. /**8.** Couple. La fin de Gargantua. Muse à Dali, sisi. /**9.** Chouettes ! Fait bel effet quand il est bon. /**10.** Souffleur grec. Du Doge ou du Duc. Petite sieste, /**11.** C'est chez nous ! /**12.** La Pauline d'O. Faut les réussir pour passer.

Vertical

/**1.** Viandes de saison... /**2.** Boscoop, noisettes, crème, sucre, cannelle et hop ! /**3.** Sous la couronne. Cité de mots croisés. Folie en folie. /**4.** Vire. Mao fermait le sien. Capitulation italienne. /**5.** On commence par là... Petite île grecque. Canton. /**6.** Pas faciles à trouver. Quand on s'en fait c'est au pluriel. /**7.** Leurs BHNS coincent à Chailly. Gore chez lui. Peut se louer. /**8.** Autrefois Irong-Irong (ça nous avance pas beaucoup). The (horse) place to be in June... /**9.** Cravachons ! Au coeur de la corde. /**10.** À la sortie de Nantua. N'arrivas pas à faire aussi bien (oui, c'est rare). /**11.** S'y suspendent les carcasses. Le cor en est un. Au bout du pont. /**12.** Clopes. Se retrouvent dans leur chambre /**13.** Subtiliser (héhé).

Résultat des mots croisés

La gagnante de la grille 441 est **Madame Liliane Rubio**, Ch. de Fontanettaz 11 à Pully, qui recevra notre cadeau de 20.-, ainsi que nos félicitations.

Prochain délai : lundi 19 octobre
Vos solutions comme d'hab à :
Rédaction le Chailléran,
Vallonnette 12, 1012 Lausanne

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	■	B	R	O	U	I	L	L	A	R	D	S	■
2	T	A	O	I	S	T	E	■	T	A	B	A	C
3	I	T	I	N	E	R	A	I	R	E	■	M	A
4	M	E	■	T	R	■	■	N	I	■	F	O	R
5	B	A	T	E	A	U	A	V	A	P	E	U	R
6	R	U	A	S	■	■	P	I	U	R	A	R	E
7	E	M	U	■	S	E	P	T	■	O	L	A	F
8	■	O	■	N	I	E	R	A	■	T	■	I	O
9	L	U	C	E	R	N	O	I	S	E	■	S	U
10	E	C	H	O	■	■	U	■	U	I	O	■	R
11	T	H	U	R	G	O	V	I	E	N	N	E	S
12	■	E	T	R	E	H	E	U	R	E	U	X	■

Toute l'équipe du chailléran vous remercie pour votre soutien!